

# 零售食品機構：流動食品機構

## 規定61-25：零售食品機構



[www.scdhec.gov/food](http://www.scdhec.gov/food)

### 五個關鍵的危險因素

食物傳染性疾病的發作中被再三確認：

1. 不正確的儲存溫度
2. 烹飪不充分
3. 受污染的設備
4. 來源不安全的食物
5. 個人衛生差

本單張說明第3和5條。

### 第9-1章

一家流動食品機構包括一家物資供應所和數台流動食品裝置。物資供應所和所有的流動裝置必須分別取得相應的資格。第9-1章闡述流動食品所有的要求。



### 所有的裝置、手推車和物資供應所必須填寫DHEC表格1769：申請和許可檔並上交\$60檢查費。

#### 流動食品裝置和手推車

- » **確認：**流動食品裝置和手推車應有他們的產品名稱、物資供應所的許可證、物資供應所的名稱、物資供應所的位址，印在裝置3"高的位置上；更多資訊見9-1 (L)(12)。
- » **洗手水池：**流動食品裝置和手推車應該有單獨的洗手水池。
- » **商品/物品：**只能向客戶提供一次性器具、碗、盤和其他容器。
- » **銷售：**禁止客戶自己動手操作時間/溫度控制安全(TCS)的未包裝食品。
- » **水源：**所有的裝置和手推車都應該使用經認可的飲用水系統。
- » **水容量：**每輛車的系統應該能夠盛裝5加侖以上。
- » **廢水儲存：**廢水應該儲存在比裝置推車供水量大15%的儲罐裏。可移動的儲罐不可大於10加侖。如果使用固定的儲罐，容量沒有限制。
- » **廢水處理：**廢水只能在物資供應所沖洗和排放。
- » **儲存：**流動食品裝置和手推車每天操作以後應該回到物資供應所並且儲存在那裏。
- » **檢查：**如果DHEC有要求，流動食品裝置和手推車應該在任何合理的時間在物資供應所提供檢查。

#### 流動食物裝置

- » **定義：**完全封閉的流動廚房，作為一家流動食品工廠準備、烹調或者出售TCS食品。
- » **食品：**大宗食品的準備，包括沖洗、切片、去皮和切割應該在物資供應所進行。
- » **門：**始終關閉。
- » **銷售視窗：**不超過2英尺x2英尺，用固體材料或者掩蔽物遮蔽，並且由氣幕自我閉合或遮蔽。
- » **通風：**所有的烹調設備都應該提供機械的排氣設備以有效地去除烹調油脂、熱量、蒸汽等等。

#### 流動物品手推車

- » **定義：**有限的食品銷售裝置作為物資供應所直接的延伸。
- » **食品：**所有食品的準備，包括沖洗、切片、去皮和切割應該在物資供應所進行。
- » **結構：**必須具備完全密閉的準備區與陳列區，除非放在室內或者出售熟食/蒸制的熱狗或者霜淇淋並且被DHEC許可。
- » **經理證書：**手推車被免除2-102.20的要求

#### 物資供應所

- » **定義：**一家由DHEC許可的食品零售機構，為流動食品裝置或者零售食品手推車提供操作支援、儲存和銷售區。